

Afin de préparer au mieux votre évènement, voici quelques questions utiles à se poser...

Date de l'évènement

Nombre d'adultes
Nombre d'enfants

Comment vais-je transporter ma commande ?

Ai-je besoin de pain, de café ?

Ai-je prévu les bougies, scintillants ou cotillons ?

Ai-je assez de place dans mon frigo ?

Ai-je pensé à la décoration de la table et de mes buffets ?

Ai-je pensé aux boissons ?

Ai-je la vaisselle nécessaire ?

Y'a-t-il des exceptions alimentaires (allergies) ?



Conseils boissons

Cocktail (punch, kir, sangria...) : 25 à 40 cl par convive (2 à 3 verres)
Ou alcool fort (whisky, vodka, ricard...) : 5 à 10 cl par convive (1 à 2 verres)

Vin blanc moelleux (sur une entrée) : 1 bouteille pour 5
Vin blanc sec (sur une entrée ou un plat) : 1 bouteille pour 5
Vin rouge et/ou rosé (pour l'ensemble du repas) : 1 bouteille pour 3
Champagne, Crémant (sur le dessert) : 1 bouteille pour 5
Jus de fruits et soda (de l'apéro au dessert) : 1 litre pour 3
Eau plate et gazeuse (de l'apéro au dessert) : 1,5 litres pour 2